



CARTE TRAITEUR

L'ARTISAN TRAITEUR QUI FAIT VOYAGER VOS PAPILLES AUTOUR DU MONDE

SOMMAIRE

Page 1 :	PRÉSENTATION	
Page 2 :	OÙ NOUS TROUVER ?	
Page 3 :	SERVICE TRAITEUR	
Page 4 :	ESCALE À LA RÉUNION	
Page 5 :	ESCALE EN INDE	
Page 6 :	ESCALE EN THAÏLANDE	
Page 7 :	ESCALE AU VIETNAM	
Page 8 :	ESCALE AU JAPON	
Page 9 :	ESCALE AU MEXIQUE	
Page 10 :	ESCALE EN JAMAÏQUE	
Page 11 :	GRILLADES DU MONDE	
Page 12 :	MARIAGES	
Page 13 :	FROMAGES / DESSERTS ET VINS	



** Mise à jour tarifaire du 25/06/2025*

PRÉSENTATION



Citronnelle & Curcuma est une **entreprise artisanale** de traiteur en **cuisine du monde** spécialisée dans la cuisine de **l'Île de la Réunion, d'Inde, d'Asie et d'Amérique centrale**.

Créée en 2021 par **Julien Vergoz**, elle est située à **la Bruffière en Vendée** à proximité de la Loire-Atlantique et du Maine et Loire.

Julien, chef cuisinier **autodidacte et passionné**, vous fait découvrir une cuisine **métissée, créative, gourmande et parfumée!**

Chaque semaine, découvrez une destination parmi plus de **12 pays** et un menu insolite ainsi que des propositions **végétarienne et végétalienne**. 🌱 🌱

Découvrez une **cuisine 100% faite maison** élaborée à partir de **produit frais, locaux et de qualité!**

Retrouvez votre artisan traiteur préféré, toutes les semaines à **la Bruffière et sur les marchés de Clisson, Orvault et Vertou**.

Citronnelle & Curcuma est spécialiste de la **petite prestation à emporter**. Nous nous déplaçons également sur vos **événements privés** de plus grande ampleur comme **les anniversaires, mariages, repas d'entreprise...**



**Toutes nos viandes de porc et de volaille sont issues de la filière Label rouge
Retrouvez nos principaux fournisseurs sur notre site internet.*



OÙ NOUS TROUVER ?



LES MARCHÉS

Chaque semaine, partez à la découverte **des différentes cuisines du monde**.

De **la Réunion à la Thaïlande**, de **l'Inde au Japon**, en passant par **la Jamaïque**, découvrez ou redécouvrez des **recettes incontournables** et authentiques ou laissez vous guider par **la créativité du chef!**

JEUDI SOIR

📍 SUR PRÉ-COMMANDE
AU 103 LA COLARDIÈRE
LA **BRUFFIÈRE** (85)

🕒 DE 18H00 À 19H00

VENDREDI MATIN

📍 SUR LE MARCHÉ
DE **CLISSON** (44)

🕒 DE 9H00 À 13H00

VENDREDI APRES-MIDI

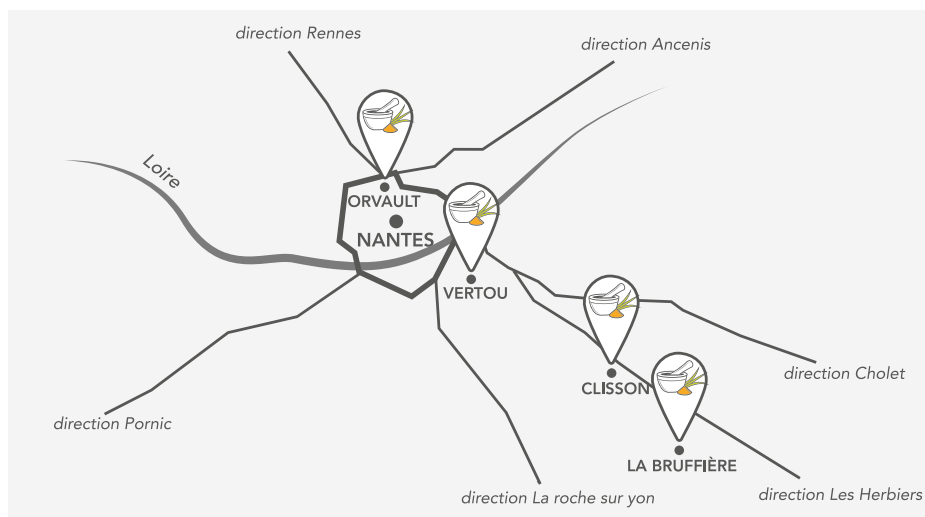
📍 SUR LE MARCHÉ
DU PETIT CHANTILLY
À **ORVAULT** (44)

🕒 DE 15H30 À 19H30

SAMEDI MATIN

📍 SUR LE MARCHÉ
DE **VERTOU** (44)

🕒 DE 9H00 À 13H00



SERVICE TRAITEUR



JE SOUHAITE FAIRE APPEL À CITRONNELLE ET CURCUMA?

-     Envoyez nous un mail à contact@citronnelleetcurcuma.fr pour connaître nos disponibilités et élaborer un **devis** en fonction de vos besoins.
-     Une fois le devis reçu, vous pouvez nous **le retourner signé** et procéder au versement de l'acompte.
-     Le Jour J, Vous pouvez retrouver votre commande **à emporter**, ou pour une prestation **en présentiel**.

POUR UNE PRESTATION EN PRESENTIEL

VENDREDI SOIR

 MINIMUM DE 100 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

SAMEDI MIDI

 MINIMUM DE 100 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

SAMEDI SOIR

 MINIMUM DE 80 PERS.

 AVEC MENU COMPLET

DIMANCHE

 PRESTATIONS
À EMPORTER
UNIQUEMENT

POUR UNE PRESTATION À EMPORTER

Pour les prestations à emporter il n'y a pas de minimum de commande.

Les **retraits ont lieu du jeudi soir au samedi midi** sur les différents points de vente (voir page 2).

remarque : nous prêtons le matériel de réchauffage selon vos besoins.

Pour les associations, un tarif préférentiel et dégressif est proposé, merci de nous contacter par mail ou par téléphone pour en savoir plus.

ESCALE À LA RÉUNION ~



La cuisine réunionnaise est le résultat d'un **mélange d'influences** de cuisines malgache, française, indienne, africaine et chinoise dont je tire **mes origines**. A la Sauce " Citronnelle & Curcuma ", le voyage devrait bien se passer!

TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Houmous à la carotte et au massalé 🌱 --- 8€ les 200g / 2.5€ par pers.

Crackers de drêche de bière au cumin --- 3€ les 100g / 1€ par pers.

TAPAS DU MONDE

Samoussas --- 1€ l'unité / 1.45€ l'unité

Sarcives de porc --- 8€ les 160g / 3€ par pers.

SALADE

Salade "Lala" aux crevettes --- 8€ / 9€

Salade de crudités aux crevettes cocktail --- 8€ / 9€

Achard de légumes 🌱 --- 7€ / 8€

SOUPE

Velouté de butternuts au massalé, crème de parmesan 🌱 --- 8€ / 9€

PLATS PRINCIPAUX

Rougail saucisses fumées --- 13€ / 16€

Cari de poulet au combawa --- 13€ / 16€

Massalé de porc fermier --- 13€ / 16€

Civet de canard ou de pintade à la créole --- 14€ / 17€

Cari de crevettes au gingembre --- 14€ / 17€

Rougail tofu fumé pommes de terre 🌱 --- 12€ / 15€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz Thaï, haricots ou lentilles à la créole, condiment pimenté--- (inclus)



Samoussas



Massalé de porc fermier

végétalien 🌱 /végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

ESCALE EN INDE 🇮🇳



Subtil mélange de senteurs et de saveurs, la cuisine indienne est à nul autre pareil. Amer, sucré, salé, piquant, les goûts se mêlent pour étonner nos papilles.

🍴 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillettes de saumon Goa style ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.

Crackers de drêche de bière au cumin ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

🍷 TAPAS DU MONDE

Samoussas ----- 1€ l'unité / 1.45€ l'unité

Brochettes apéritives de crevettes Tandoori ----- 10€ les 5 / 2.65€ l'unité

Crevettes apéritives Tandoori ----- 8€ les 160g / 3,5€ par pers.

🥗 SALADE

Salade de crudité Bangalore style aux crevettes ----- 8€ / 9€

Salade de crudité Bangalore style 🌱 ----- 7€ / 8€

🍲 SOUPE

Velouté de lentilles corail et patates douces au lait de coco 🌱 ----- 8€ / 9€

🍴 PLATS PRINCIPAUX

Butter Chicken ----- 13€ / 16€

Tikka Massala de pintade ----- 14€ / 17€

Curry de porc au lait de coco ----- 13€ / 16€

Curry de crevette au lait de coco ----- 14€ / 17€

Dhal de lentilles corail au lait de coco 🌱 ----- 12€ / 15€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati et chutney pimenté tomate fenugrec ----- (inclus)

Velouté de lentilles corail



Tikka Massala de pintade



végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

ESCALE EN THAÏLANDE 🇹🇭



Connue pour sa fraîcheur et la palette de ses saveurs, la cuisine Thaï repose sur des piliers universels. Le plus important réside dans **l'équilibre entre les quatre saveurs** de base : salé, sucré, aigre (ou amer) et piquant.

🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillettes de maquereau fumé au combawa ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.
Crackers de drêche de bière ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

🍷 TAPAS DU MONDE

Springroll frits de crevettes/porc/canard ----- 8€ les 5 / 1.95€ l'unité
Springroll frits de légumes 🌱 ----- 8€ les 5 / 1.95€ l'unité
Brochettes apéritives de boeuf Angus ----- 2€ l'unité / 2.65€ l'unité
Émincé de porc apéritifs ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.
Crevettes apéritives aux 5 parfums ----- 8€ les 160g / 3,5€ par pers.

🌿 SALADE

Salade de crudité Pattaya style aux crevettes ----- 8€ / 9€
Salade de crudité Pattaya style 🌱 ----- 7€ / 8€

🍲 SOUPE

Bouillon Thaï aux légumes 🌱 ----- 8€ / 9€
Tom Kha Kai aux crevettes et légumes croquants ----- 8€ / 9€

🔪 PLATS PRINCIPAUX

Curry vert de poulet ----- 13€ / 16€
Curry rouge de porc ----- 13€ / 16€
Curry jaune de gambas coco / mango ----- 14€ / 17€
Curry vert, jaune ou rouge de légumes de saison 🌱 ----- 12€ / 15€
Jungle curry de poitrines de porc ----- 13€ / 16€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz Thaï et condiment pimenté adapté à la recette ----- (inclus)

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC



Bouillon Thaï aux légumes



Curry rouge de porc

ESCALE AU VIETNAM 🇻🇳



Riche et diversifiée, la cuisine vietnamienne est **délicieusement parfumée** grâce notamment aux herbes aromatiques et aux épices très utilisées. Il existe plusieurs cuisines vietnamiennes puisque chaque région possède sa propre gastronomie.

🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Rillettes de maquereau fumé au combawa ---- 8€ les 160g / 3€ par pers.

Crackers de drêche de bière ---- 3€ les 100g / 1€ par pers.

🍷 TAPAS DU MONDE

Springroll frits de crevettes/porc/canard ---- 8€ les 5 / 1.95€ l'unité

Springroll frits de /légumes 🌱 ---- 8€ les 5 / 1.95€ l'unité

Crevettes apéritives aux 5 parfums ---- 8€ les 160g / 3,5€ par pers.

🥗 SALADE

Salade de crudité Da Nang style au saumon ---- 8€ / 9€

🍲 SOUPE

Phô aux crevettes et légumes croquants ---- 8€ / 9€

🍴 PLATS PRINCIPAUX

Porc au caramel ---- 13€ / 16€

Cha Ca de crevettes à l'aneth et au curcuma ---- 14€ / 17€

Cha Ca de filets de lotte à l'aneth et curcuma ---- 15€ / 18€

Cà Ri Chay aux légumes de saison 🌱 ---- 12€ / 15€

+

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Thaï et condiment pimenté adapté à la recette ---- (inclus)



Phô aux crevettes et légumes



Porc au caramel

végétalien 🌱 /végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

ESCALE AU JAPON 🇯🇵



La cuisine japonaise telle que nous la connaissons aujourd'hui est un mélange ancien de cuisines chinoise et coréenne **adaptées aux aliments locaux** de l'archipel, puis progressivement influencées par l'introduction de pratiques étrangères.

🔪 TARTINABLE DU MONDE

Tartinable d'algues au tofu fumé 🌱 ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.
Crackers de drêche de bière ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

🍷 TAPAS DU MONDE

Brochette de poulet yakitori ----- 10€ les 5 / 2.65€ l'unité
Brochettes de tofu yakitori 🌱 ----- 10€ les 5 / 2.65€ l'unité

🥗 SALADE

Salade de pommes de terres Nagoya style 🌱 ----- 8€ / 9€

🍲 SOUPE

Soupe miso aux algues et légumes croquants ----- 8€ / 9€
Velouté de shiitakés Sapporo style ----- 8€ / 9€

🔪 PLATS PRINCIPAUX

Poulet, crème de miso et shiitakés ----- 13€ / 16€
Poulet teriyaki ----- 13€ / 16€
Saumon teriyaki ----- 15€ / 18€
Tofu, crème de miso et shiitakés 🌱 ----- 13€ / 16€
Pintade ou canette crème de miso et shiitakés ----- 14€ / 17€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz rond et rayu pimenté ----- (inclus)



Soupe miso aux algues



Saumon teriyaki

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

ESCALE AU MEXIQUE 🇲🇽



Authentique et traditionnelle, la gastronomie du Mexique est le trait d'union entre toutes les cultures de cette magnifique région du monde. Inspirée par un **métissage culinaire** indigènes, africains et espagnols.

🔪 TARTINABLE DU MONDE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Guacamole José Luis Marin	8€ les 160g / 3€ par pers.
Crackers de drêche de bière au cumin	3€ les 100g / 1€ par pers.

🍷 TAPAS DU MONDE

Brochettes apéritives de poulet	10€ les 5 / 2.65€ l'unité
Brochettes apéritives de boeuf angus	10€ les 5 / 2.65€ l'unité
Quesadillas au poulet	8€ / 9€
Quesadillas au légumes 🌱	7€ / 8€
Crevettes apéritives Acapulco style	8€ les 160g / 3,5€ par pers.

🌿 SALADE

Salade Aztèque aux crevettes	8€ / 9€
Salade Aztèque 🌱	7€ / 8€

🍲 SOUPE

Pozole rojo au porc et légumes croquants	8€ / 9€
--	---------

🔪 PLATS PRINCIPAUX

L'original chili con carne Texan	14€ / 17€
Gambas "super chidas" à ma façon	14€ / 17€
Chili sin carne 🌱	12€ / 15€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz et condiment pimenté chipotle	(inclus)
-----------------------------------	----------



Guacamole



Chili con carne

végétalien 🌱 / végétarien 🌱

Les prix sont affichés en TTC

ESCALE EN JAMAÏQUE 🇯🇲



La cuisine jamaïcaine est une cuisine généreuse, délicieuse et diversifiée de part la **culture métissée** de l'île. Impossible de passer à côté du jerk, une manière typiquement jamaïcaine d'assaisonner, de mariner, de cuire et de fumer la viande.

🔪 TARTINABLE DU MONDE

Guacamole à la Caraïbienne 🌱 ----- 8€ les 160g / 3€ par pers.
Crackers de drêche de bière au cumin ----- 3€ les 100g / 1€ par pers.

🍷 TAPAS DU MONDE

Crevettes apéritives Kingston style ----- 8€ les 150g / 3.50€ l'unité

🌿 SALADE

Coleslaw Montego Bay style 🌱 ----- 7€ / 8€

🍲 SOUPE

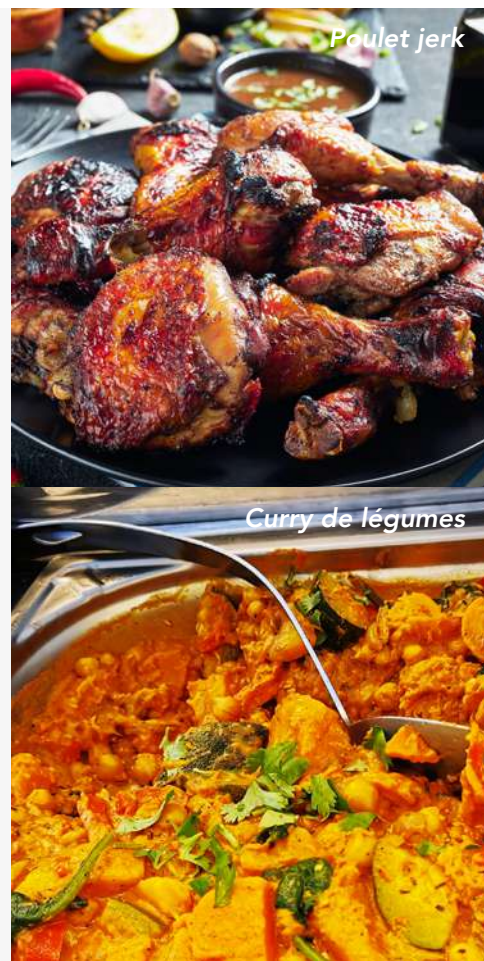
Soupe de poulet "Fiyah bun" aux légumes (piquante) ----- 8€ / 9€

🍴 PLATS PRINCIPAUX

Poulet Jerk ----- 13€ / 16€
Echines de porc Jerk ----- 13€ / 16€
Curry de saumon ----- 15€ / 18€
Curry de légumes de saison ----- 12€ / 15€

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz, haricots rouges, condiment pimentée mango / habanero ----(inclus)



végétalien 🌱 /végétarien 🌱
Les prix sont affichés en TTC

PRESTATION GRILLADES DU MONDE 🍴



Incontournables aux beaux jours, **nos grillades du monde** vous surprendront grâce à des marinades travaillées, goûteuses, qui vous feront **voyager aux quatre coins du globe!** Optez pour une prestation à emporter ou en présentiel où les grillades sont cuites et fumées dans un **barbecue à pellet**.



🍴 GRILLADE

À EMPORTER / EN PRÉSENTIEL

Une poitrine + 1 saucisse + 1 côte échine ----- 10€ / 15€

🍷 MARINADE AU CHOIX

Créole (Île de la Réunion)

Jerk (Jamaïque)

Chang Mai Style (Thaïlande)

Tandoori (Inde)

Shanghai style (Chine)

+ ACCOMPAGNEMENTS

Riz et marinade tomatée -----(inclus)



Les prix sont affichés en TTC

MARIAGES ∞



Afin de rendre ce **jour mémorable** et que votre **mariage ne ressemble à aucun autre**, nous créons des menus sur mesure, correspondants à vos envies et votre budget et mettons tout en œuvre pour assurer une **prestation originale et de qualité**.

Embarquez vos convives pour un **voyage culinaire** haut en saveurs et surprenez-les grâce à **nos différentes escales** toutes plus savoureuses les unes que les autres... Nous proposons des éléments pour chaque temps fort de votre repas de mariage : vin d'honneur, cocktail apéritif, entrée, plat principal, fromage, dessert...

Nous proposons également **un service de sommellerie** qui se fera un plaisir d'accorder nos mets à des vins soigneusement sélectionnés. et d'effectuer le service des boissons le jour J.

Enfin, prolongez les festivités avec **nos formules retour de mariage à emporter**.

Notre mission : que vous profitiez **en toute sérénité** de ce jour si particulier qui restera **à jamais gravé dans vos mémoires**.



♥ PRESTATION MARIAGES

Cette prestation comprend la réalisation d'un service professionnel pour vos mariages du vin d'honneur au café. Elle se compose de:

Accord mets/vin, mise à disposition de la vaisselle, dressage des tables (nappage, assiettes, couverts et verrerie), service du cocktail (punch, bulles et vins), service des plats et du vin à table, débarrassage

De 50 à 70 personnes : (1 maître d'hôtel)	-----700 €
Jusqu'à 120 personnes : (1 maître d'hôtel + 1 sommelier)	-----1200 €
Jusqu'à 180 personnes : (1 maître d'hôtel + 1 sommelier + 1 serveur confirmé)	-----1700 €

(Location de la vaisselle et achat des vins non compris dans le tarif)

Les prix sont affichés en TTC

FROMAGE ET DESSERTS 🍷🍰



🍷 FROMAGE by artisan fromager Gillard (Le Bignon)

Sélection de 15 fromages présentés en plateaux ----- 5€ par pers.

Option pain ----- +1€ par pers.

Option salade + vinaigrette ----- +1€ par pers.

🍰 DESSERTS by La Blanche Hermine (Clisson)

Portion individuelle ----- 7€

Trio de mignardises ----- 7€ par pers.

(recette à consulter sur www.patisserie-lbh.com)



le noir intense



VINS 🍷

🍷 VINS

Tarif des vins sur demande

🍷 PRESTATION SOMMELIER (pour vos évènements en présentiel)

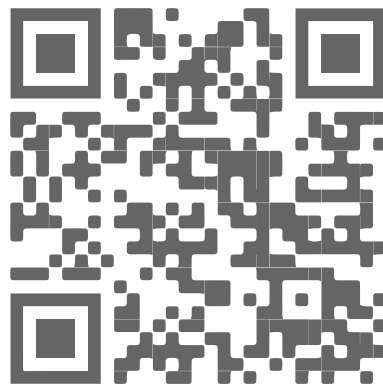
Comprend l'accord mets / vins, la mise à température et la mise en place ainsi que le service du premier verre de chaque vin ----- 600€

Option serveur confirmé pour un service complet --- 400€ par serveur





citronnelleetcurcuma.fr



✉ contact@citronnelleetcurcuma.fr

☎ 06 28 13 57 81

📍 103 la Colardière, 85530 La Bruffière